

**HO-HOTEL**  
*Am Schlachthof*

**DRESDEN A 1**  
**Schlachthofring 7**  
**Fernruf 83676**

*Speisen- und Getränkekarte*

Preisgruppe II

Gesamtleitung: W. Baumgart, Direktor  
Hotelleitung: J. Dost, Betriebsstättenleiter

### Kalte Vorgerichte

Gabelbissen auf Toast . . . . .	—,90
Sahnenhering mit Kartoffeln . . . . .	1,60
3 halbe Eier auf Remoulade mit Weißbrot . . . . .	1,80
Fleischsalat garniert . . . . .	2,—

### Suppen

Kraftbrühe mit Semmel . . . . .	—,25
Kraftbrühe mit Ei und Semmel . . . . .	—,80
Goulaschsuppe mit Semmel . . . . .	1,—
X Ochsenchwanzsuppe . . . . .	1,10

### Eierspeisen

2 Eier im Glas . . . . .	1,30
2 Rühr- oder Spiegeleier mit Semmel . . . . .	1,60
Omelette confiture . . . . .	1,90

### Fleischlose Gerichte

2 Klöße mit Bratentunke . . . . .	1,—
Makkaroni mit Tomatentunke . . . . .	1,40

### Fertige Gerichte

Brühereis mit Fleischeinlage . . . . .	1,50
Speckwlegebraten mit Kartoffelmus . . . . .	2,25
Rindsgoulasch mit Sauerkraut und Klößen . . . . .	3,10
Rindsrouladen mit Rotkraut und Salzkartoffeln . . . . .	3,20
X Rostbratwurst mit Sauerkraut und Salzkartoffeln . . . . .	2,25
X Pikante Nierchen mit Kartoffelmus . . . . .	2,25
Gebratene Leber mit Kartoffelmus . . . . .	3,20

Das Bedienungspersonal ist berechtigt, sofort zu kassieren

### **Gemüse**

Sauerkraut . . . —,45

Rotkraut . . . —,60

### **Kartoffelbeilagen**

Salzkartoffeln . . . —,15

Kartoffelmus . . . —,40

Bratkartoffeln . . . —,45

Mayonnaisensalat . . . —,80

### **Kompotte**

Apfelmus . . . —,50

Kirschen . . . 1,65

### **Kalte Speisen**

Marinierter Hering mit Brot . . . 1,35

✕ Rollmops in Remoulade mit Semmel . . . 1,50

Bierhappen . . . 1,40

Bockwurst mit Mayonnaisensalat . . . 2,—

Käfler mit Mayonnaisensalat . . . 2,50

Käse 45<sup>0/10</sup> mit Butter und Brot . . . 1,90

**Unsere Spezialität: Schlachthofplatte . . . 3,—**

### **Diät und Schonkost**

wird auf Wunsch zubereitet

### **Für Kinder**

halbe Portionen zu halben Preisen

### **Konditorei-, Süß- und Tabakwaren**

erhalten Sie am Büfett

Warme Küche von 11.30 bis 22 Uhr . Kalte Küche von 9 bis 23<sup>00</sup> Uhr

### Kaffee und Kakao

Tasse Bohnenkaffee komplett . . . . .	—,85
Kännchen Bohnenkaffee komplett . . . . .	1,70
Kännchen Mokka komplett . . . . .	1,60
Kännchen Malzkaffee komplett . . . . .	—,56
Tasse Kakao . . . . .	1,10

### Alkoholfreie Getränke

Tafelwasser ohne Geschmack . . . . .	—,30
Tafelwasser mit Geschmack . . . . .	—,35
<del>Apfelsaft</del> . . . . .	<del>Gl. 0,2 l —,57</del>
<b>Traubensaft</b> . . . . .	<b>0,25 1,20</b>

### Biere

Vollbier . . . . .	Gl. 0,25 l —,43
Deutsches Pilsner . . . . .	Gl. 0,25 l —,51
Importbier . . . . .	Gl. 0,25 l —,68
Importbier . . . . .	Flasche 1,75
Malzbier . . . . .	Flasche —,33

### Spirituosen 2 cl

Weinbrand „Edel“ . . . . .	—,75	Adlershofer Wodka . . . . .	—,54
„Verschn. „Spezial“ . . . . .	—,58	Sowjetischer Wodka . . . . .	—,60
Jamaica-Rumverschnitt . . . . .	—,62	Korn . . . . .	—,50

### Liköre 2 cl

Schwarze Johannisbeere . . . . .	—,50	Boonekamp . . . . .	—,50
Edelkirsch . . . . .	—,52	Hafftmann Magenbitter . . . . .	—,50
Halb und Halb . . . . .	—,53	Kakao mit Ei . . . . .	—,70
Reiterlikör . . . . .	—,60	Eierlikör . . . . .	—,67
Cordial Medoc . . . . .	—,65	Im Schokobecher . . . . .	1,08